



Pesto rosso



Zutaten für 3 Portionen:

100 g Tomate(n), getrocknete, möglichst ohne Öl

25 g Pinienkerne oder Walnüsse

50 g Parmesan

1 große Knoblauchzehe(n)

n. B. Olivenöl, fruchtiges

etwas Meersalz

Rezept von: don_lucas

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. In die Küchenmaschine geben und zerkleinern.

Die getrockneten Tomaten, die geschälte Knoblauchzehe und dann den geriebenen Parmesan hinzugeben und ebenfalls zerkleinern. Mit Salz würzen und Olivenöl aufgießen, bis eine sämige Masse entstanden ist.

Das Pesto schmeckt ausgezeichnet mit Pasta und etwas Kochwasser vermischt, eignet sich aber auch als eine Art Dip für Baguette oder Ciabatta.

Arbeitszeit ca. 5 Minuten

Gesamtzeit ca. 5 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel

Kcal p. P. ca. 199
